Mme Houria RABIA
2
Najet
Goûts et saveurs
Algériens

Pyramides au chocolat

Ingrédients :

250 gr de beurre ramolli
500 gr de farine
125 gr de sucre fin
100 gr de maïzena
01 œuf entier
01 jaunes d'œuf
01 pincée de sel
150 gr de pâte de fruits (halgouma)
Vanille

Décoration :

200 gr de chocolat
Perles de couleurs

Préparation :

- Dans une terrine, mettre le beurre, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Mixer au batteur électrique, puis ajouter les œufs, la farine, la levure et la maïzena.

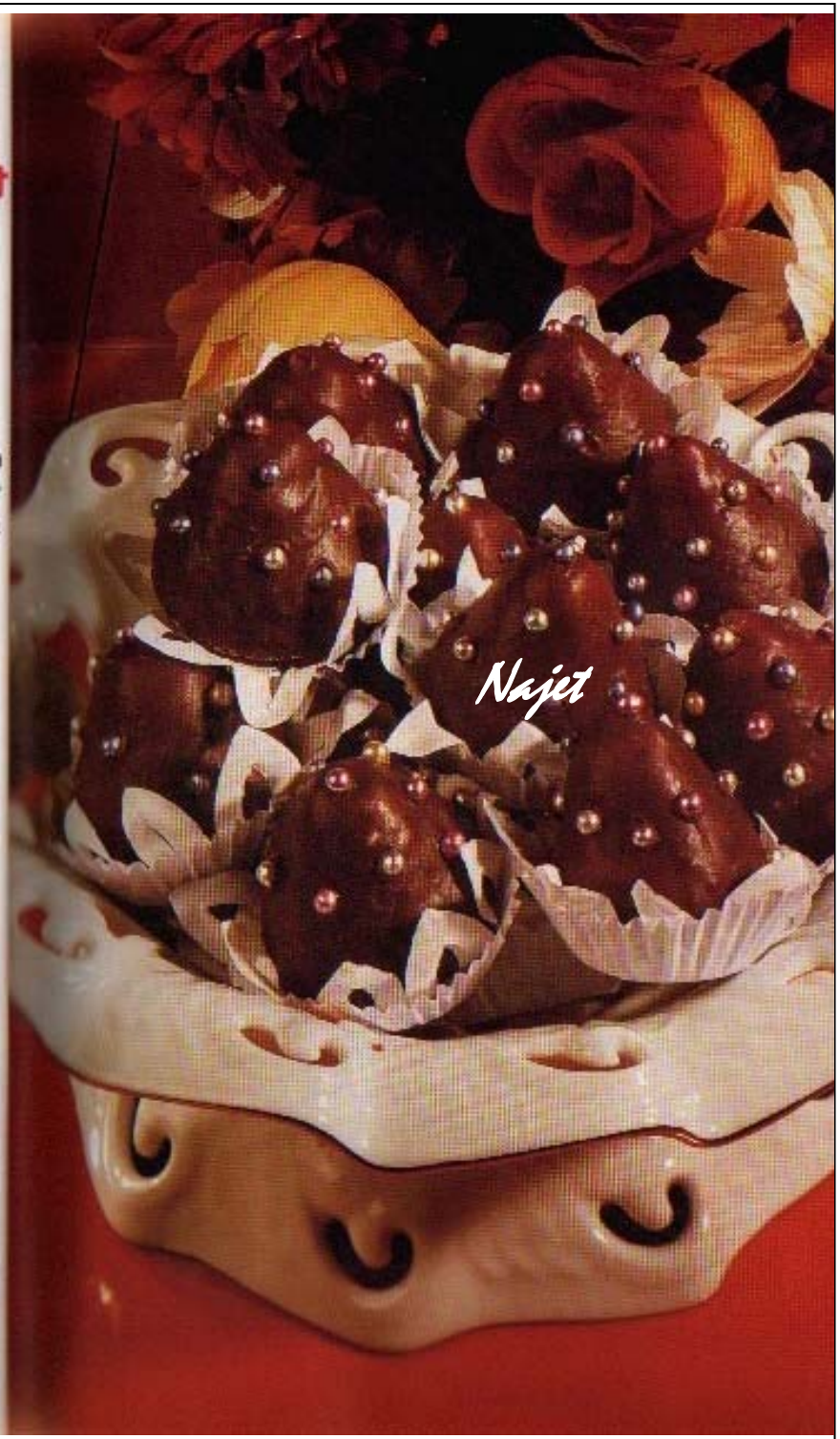
- Rouler la pâte obtenue et laisser reposer.

- Faire ensuite des boules de la grosseur d'une noix, les rouler entre les creux des mains, faire un trou avec le pouce et y introduire un carré de pâte de fruits (halgouma).

- Refermer le trou, donner la forme d'une pyramide et disposer sur une plaque beurrée.

- Faire cuire à four moyen Th3 (200°C)pendant 10 à 15 mn

- Tremper ensuite ces pyramides dans le chocolat fondu au bain marie, puis les décorer avec des perles de couleurs.



Roses à la pâte d'amande

Ingrédients :
200gr de farine.
02 C. à soupe de beurre fondu.
Eau de fleur d'orange.
01 pincée de sel

Pâte d'amandes :
02 mesures d'amandes en poudre (250gr) .02 ou 03 blancs d'œufs
01 mesures de sucre glace. 01 noix de beurre. extrait de vanille

Décorations :
Perles argentées.
Sirop

Préparation :

- Dans une terrine, mettre la farine, le beurre et le sel.
- Mouiller avec de l'eau parfumée à l'eau de fleur d'orange, en pétrissant jusqu'à obtention d'une pâte molle et maniable. Laisser reposer 10 minutes environ.
- Entre temps, mélanger les amandes en poudre, le sucre et la vanille, puis incorporer les blancs d'œufs un par un..
- Bien travailler la pâte d'amandes puis en colorer une partie.
- L'étaler sur un plan de travail fariné, abaisser la première pâte en feuilles très fines avec une machine à pâte (1 mm d'épaisseur). Découper ensuite des petits ronds à l'aide d'un emporte pièce. Etaler la pâte d'amande, découper ensuite d'autres ronds avec de la pâte d'amande.
- Etaler la pâte d'amande et découper d'autres ronds avec la machine à pâte.
- Confectionner une rose en rassemblant un rond de pâte et un rond de pâte d'amandes.
- Répéter la même opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.
- Faire cuire au four moyen TH3 180° C pendant 10à 12mn environ .
- Après cuisson, retirer du four, arrose d'un sirop parfumé à l 'eau de fleur d'oranger, puis décorer avec une perle argentée.

Najet

Makrout en rosaces

Ingrédients :

03 mesures de semoule moyenne (500gr)
01 mesures de beurre ou smen fondu
01 pincée de sel
1/2 verre de d'eau de fleur d'oranger
Huile pour friture
Miel
01 c à café Cannelle

Ingrédients farce :

03 tasses d'amandes émondées, grillées et moulues
01 tasse de sucre fin
1/2 C à café de cannelle
Eau de fleur d'oranger.
Boules argentée.

Préparation :

• Mélanger les amandes, le sucre et la cannelle, puis arroser d'eau de fleur d'oranger.

• Tamiser la semoule dans une' SAHFA', ajouter le beurre fondu, la pincée de sel et cannelle, puis mélanger le tout.

• Asperger d'eau parfumée à l'eau de fleur d'oranger et travailler comme pour le «couscous ».

• Faire des ronds avec la pâte, mettre une petite boule de farce au milieu, former et aplatir à l'aide d'un emporte pièce décorative

• Faire cuir dans un bain d'huile chaude.

• Les égoutter et les tremper dans du miel fondu aromatisé à l'eau de fleur d'orange et décorez les avec des perles argentées.

Coeurs au chocolat

Ingrédients :

200gr de beurre fondu.
125gr de sucre fin.
01 C.à café de levure chimique
02 C.à soupe de cacao.
500gr de farine.
01 pincée de sel
Vanille. 02 œufs entiers

Décoration :

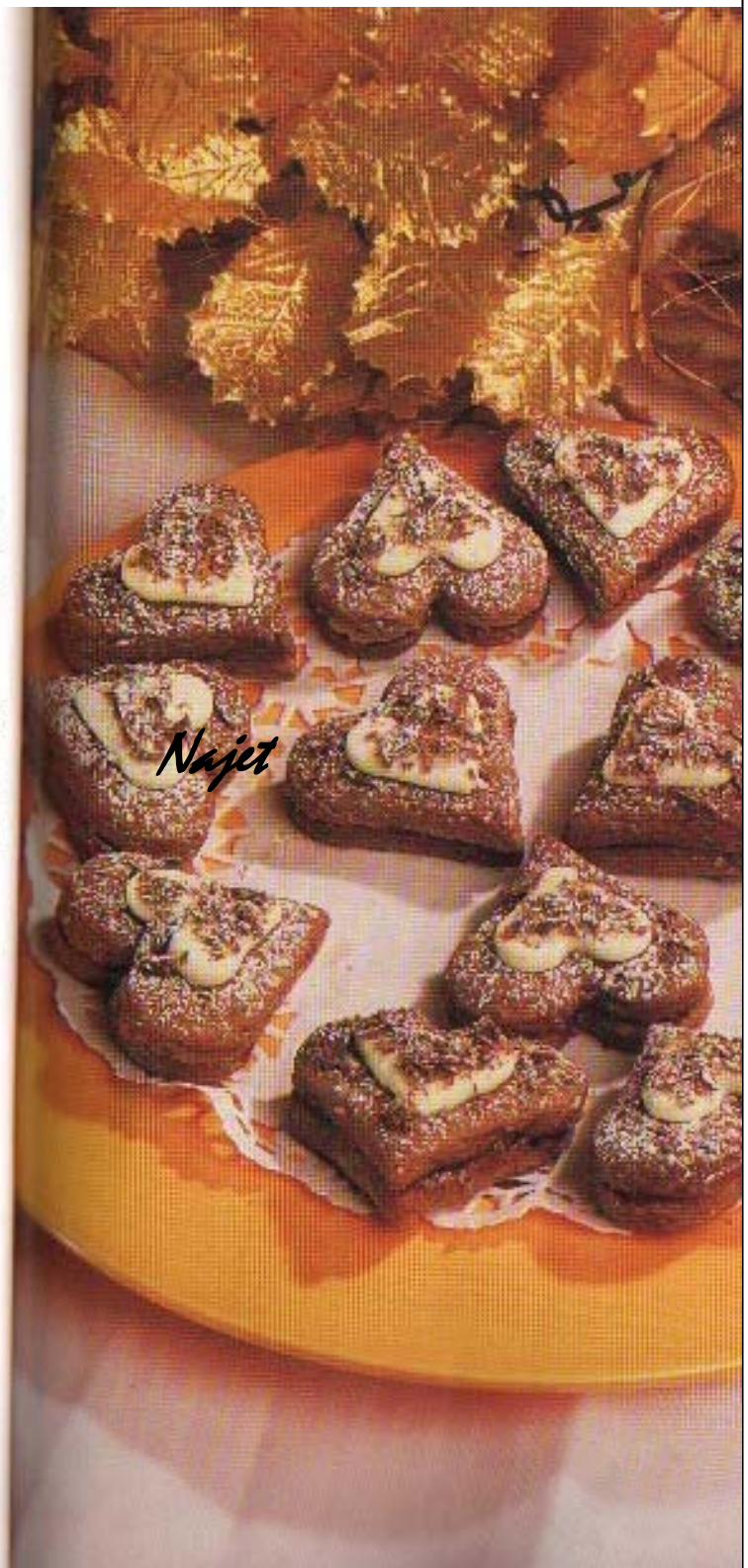
Pâte d'amandes blanche.
Chocolat.
01 tasses de confiture.

Préparation :

• Tamiser la farine, la vanille, le sucre et le sel. Ajouter le beurre fondu, les œufs et le cacao. Mélanger le tout jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et maniable. Lasser reposer 10 minutes.

• Etaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper des cœurs de 5mn d'épais- seur, avec un emporte pièces et faire cuire à four moyen TH3 pendant 10 à 15 mn environ. Les retirer après cuisson puis les rassembler par deux en introduisant de la confiture au milieu.

• Décorer au milieu d'un petit cœur de pâte d'amandes et de copeaux de chocolat, puis saupoudrer de sucre glace.



Coeurs à la pâte d'amande

Ingrédients :
Même recettes que les cœurs au chocolat

Décoration :
Pâte d'amandes préparée rose et blanc
Noix de coco
Perles argentées

Préparation :

- Apres avoir rassembler les cœurs deux par deux avec la confiture d'abricot

- Décorer en posant sur les bords des ficelles torsadées de couleurs blanc et rose, façonner avec la pâte d'amandes.

- Garnir ensuite les parois de noix de coco et poser une perle argentée au milieu.

Tricornes aux noisettes

Ingrédients :

250g de beurre ou margarine.
120g de sucre semoule
3 œufs. 600 g de farine tamisée
1 C. à café de levure chimique.
1 pincée de sel

Décoration :

120 g de sucre glace.
Quelques noisettes pour décorer.
Une tasse de sirop

Préparation de la pâte :

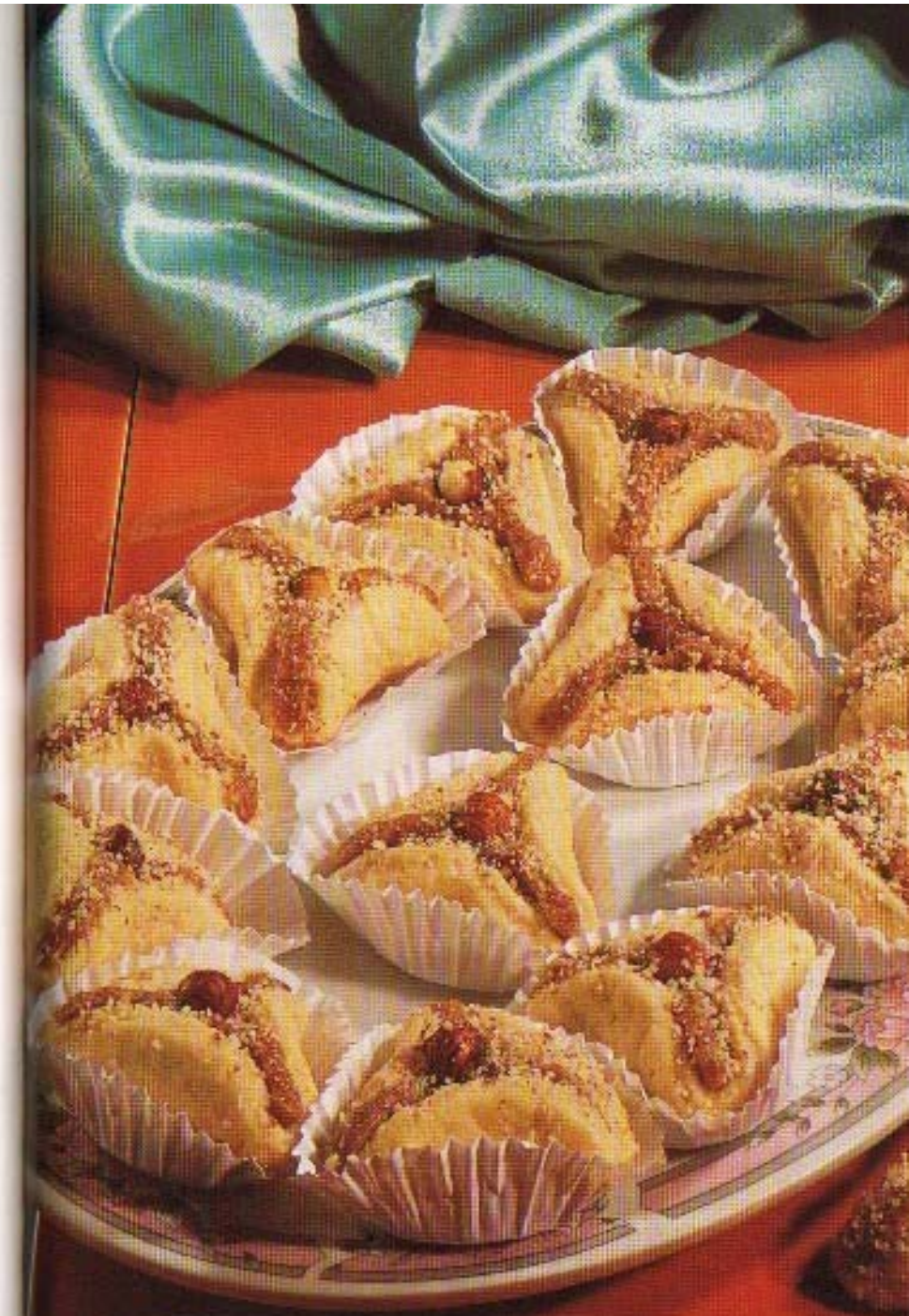
• Dans une terrine, mixer, les œufs entiers, le sucre et la vanille à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le beurre ramolli puis peu à peu la farine tamisée avec la levure chimique, en travaillant avec une cuillère en bois.

• Pétrissez la pâte à la main et rouler la en boule et laissez- la reposer pendant une (1) heure environ. D'autre part, fouettez deux (02) blancs d'œufs en neige, incorporer le sucre glace et les noisettes en poudre et former des boulettes de ce mélange.

• Sur un plan de travail farine, étaler la pâte à _ cm d'épaisseur, à l'aide d'un rouleau.

• Découpez des ronds à l'aide d'un verre et disposez une boule de mélange de noisettes (farce) au milieu de chaque rond.

• Remplir tout autour, bien appuyer pour la maintenir décorer avec une noisette comme vue sur la photo et faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes environ TH 4-



Etoiles aux noix

Ingrédients :

03 tasses et demi de farine
01 tasse de beurre ramolli
01 tasse de crème fraîche
01 tasse et demi de sucre fin
01 œuf entier
01 pincée de sel
01 c à café de levure chimique
1/2 c à café de vanille
02 c à café de zeste de citron

Garniture :

150 gr de noix en poudre
80 gr de sucre fin
01 blanc d'œuf
01 œuf entier
Quelques cerneaux de noix
01 tasse de miel

Préparation :

• Dans une terrine, mettre le beurre ramolli, la crème fraîche et le sucre puis battre le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.

• Incorporer l'œuf entier et la zeste de citron ajouter la farine et la levure tamisée, puis laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.

• Entre temps, mélanger les noix en poudre et le sucre puis ramasser avec le blanc d'œuf.

• Etaler la pâte au rouleau puis découper des carrés de 2mm d'épaisseur et de 8cm de côté. Incisez en oblique en partant du coin jusqu'à 1 cm du centre.

• Mettre une cuillère à café de farce au centre de chaque carré.

• Replier un coin de chaque section vers le centre puis coller avec un cerneau de noix. Faire dorer les étoiles avec l'œuf battu puis enfourner à fur moyen TH4 200° C pendant 15 à 20 mn environ.

• Les retirer ensuite du four, laisser refroidir et arroser de miel.

Marguerite aux amandes éffilées

Ingrédients :
250 gr de beurre ramolli.
200gr d'amandes en poudre.
125 gr de sucre fin
01 œuf entier.
02 jaunes d'œufs.
150 gr de farine.
01 sachets de levure chimique.
02 C à café de zeste de citron.
01 pincée de sel.
Vanille

Glaçage :
02 blancs d'œufs. 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
02 paquets environ de sucre glace. 02 c à soupe de jus de citron
Colorant rouge

Décoration :
Amandes effilées.
Granulés au chocolat (ou vermicelles)
Cerises confites.

Préparation :

- Dans une terrine, mettre le beurre ramolli, la vanille, le sucre et pincée de sel , puis ajouter les œufs un par un jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- Incorporer la poudre d'amandes puis la farine et la levure tamisée jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène. Laisser reposer 5 à 10 mn environ.
- Beurrer ensuite des petits moules, les remplir avec la pâte et faire cuire à four moyen TH3 200° C pendant 10 à 15 minutes environ.
- Démouler après cuisson et laisser refroidir.

Glaçage :

- Dans une terrine, mettre les blancs d'œufs, l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron. En remuant, ajouter peu à peu le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange consistant. Colorer ensuite en rose en vérifiant que le glaçage ne coule pas.
- Tremper les gâteaux dans le glaçage puis décorer de granulés au chocolat (ou les vermicelles) . piquer des amandes effilées sur la surface puis poser une cerise confite au centre du gâteaux.

Najet

M'khabez aux noix

Ingrédients :

02 mesures de noix en poudre (250gr)
01 mesure d'amandes émondées.
01 mesure de sucre fin
1/2 C à café de levure chimique
03 jaunes d'œufs
02 œufs entiers
Vanille

Glaçage :

250 gr de sucre semoule
1/2 litre d'eau
02 à 03 paquets de sucre glace
02 C à soupe de cacao (ou de nescafé)

Décoration :

Quelques cerneaux de noix

Préparation :

- Dans une terrine, mélanger les amandes et les noix en poudre, puis le sucre et la vanille. Ajouter les jaunes d'œufs et les œufs entiers un par un, en travaillant la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- L'étaler sur 2cm d'épaisseur et découper des carrés ou des triangles à l'aide d'un couteau ou d'un emporte pièce.
- Déposer sur un plat beurré et fariné, faire cuire à four moyen 08 à 10 minutes TH3 180°C et laisser refroidir.

Glaçage :

- Faire bouillir l'eau et le sucre pendant 15 à 20 mn, retirer du feu quant le sirop devient un peu épais.
- Laisser refroidir, puis ajouter le sucre glace, le cacao (ou le nescafé) et le jus de citron. Mélanger-le tout à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le glaçage soit consistant.
- Tremper ensuite les gâteaux dans le glaçage et décorer avec un cerneau de noix.
- Laisser séchés

Petit four à la noix de coco

Ingrédients :

250 gr de beurre (margarine).
120 g de sucre semoule
600 g de farine.
100 g de Halwat et turk
1/2 Paquet de levure chimique.
Une pincée de sel
02 jaunes d'œufs
01 œuf entier

Garniture :

Une tasse de sirop.
Extrait de fraise.
Une tasse de noix de coco

Préparation de la pâte :

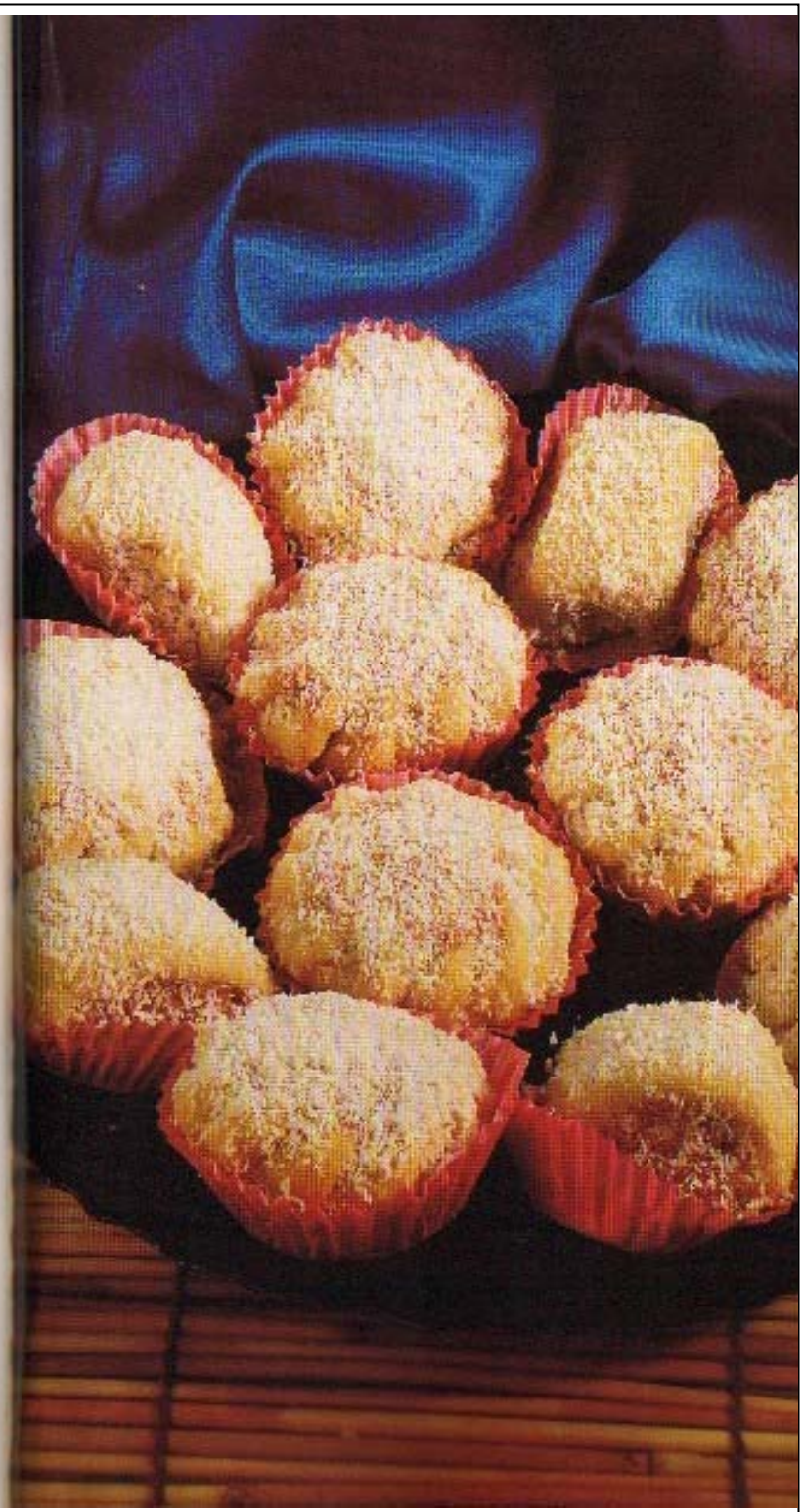
- Dans une terrine, mettez le beurre ramolli, l'extrait de vanille, ajoutez l'œuf et travaillez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux

- Versez peu à peu la farine et la levure tamisé afin d'obtenir une pâte lisse et maniable, rouler en 3 boules, laisser reposer 10 mn.

- Prenez une boule de la pâte en ajoutant Halwet - Tuck puis colorer en rose aplatissez l'autre partie de pâte en rectangle d'un centimètre (1 cm) d'épaisseur et recouvrez celle-ci avec la pâte colorée, ensuite rouler en boudin et découper en rondelles et en losanges et pincez les gâteaux à l'aide d'un NAKACHE recommencer l'opération jusqu'à la fin, les faire cuire au four moyen TH.200° C pendant 10 à 15 minutes environ. Une fois les gâteaux cuits et légèrement refroidis, trempez-les dans le sirop parfumé d'arôme de fraise puis saupoudrez les de la noix de coco.

Remarque :

- Il est aisé de remplacer la noix de coco par des cacahuètes



Les Pistaches

Ingrédients :

02 mesures d'amandes (250 gr)
01 mesure de sucre glace
02 ou 03 blancs d'œufs
60 gr de beurre

Décoration :

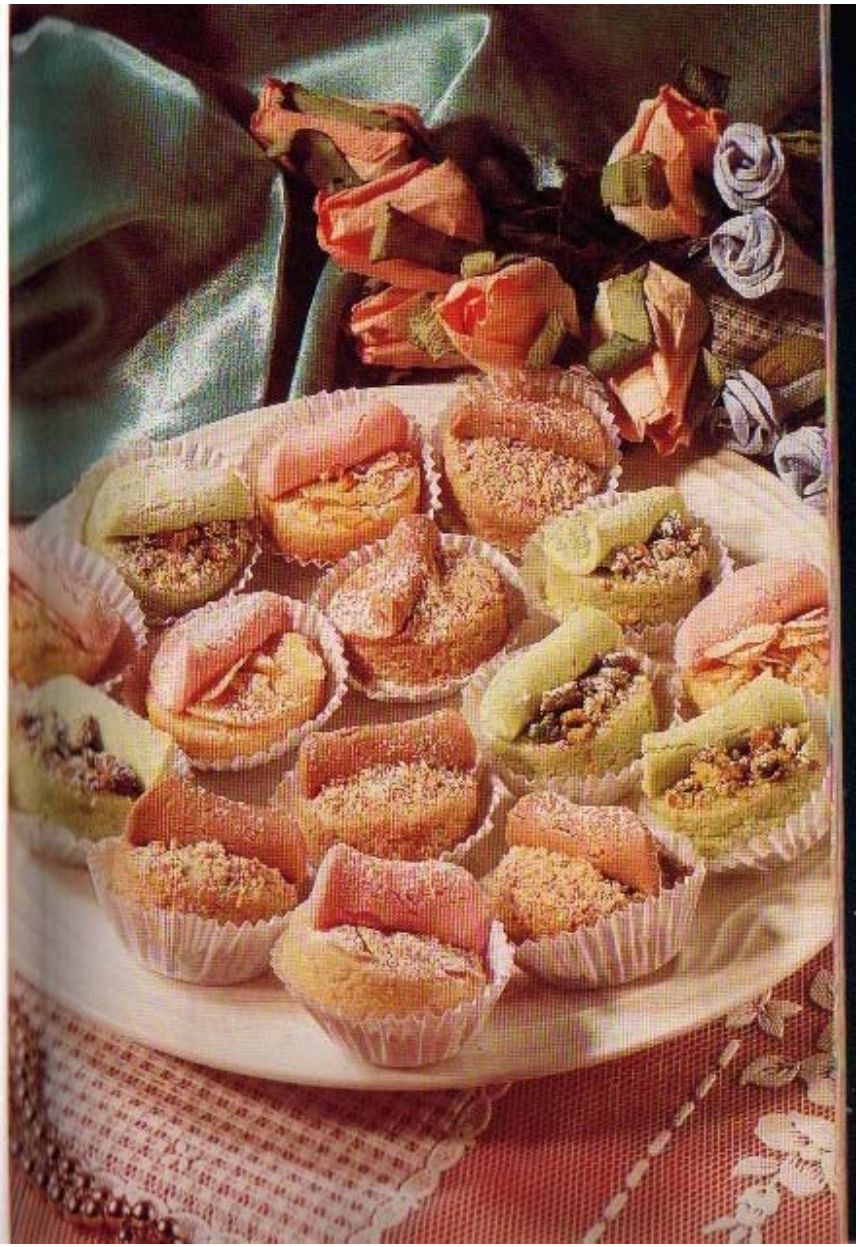
Pâte d'amande préparée
Arôme
01 tasse de gelée fondue
Fruits secs

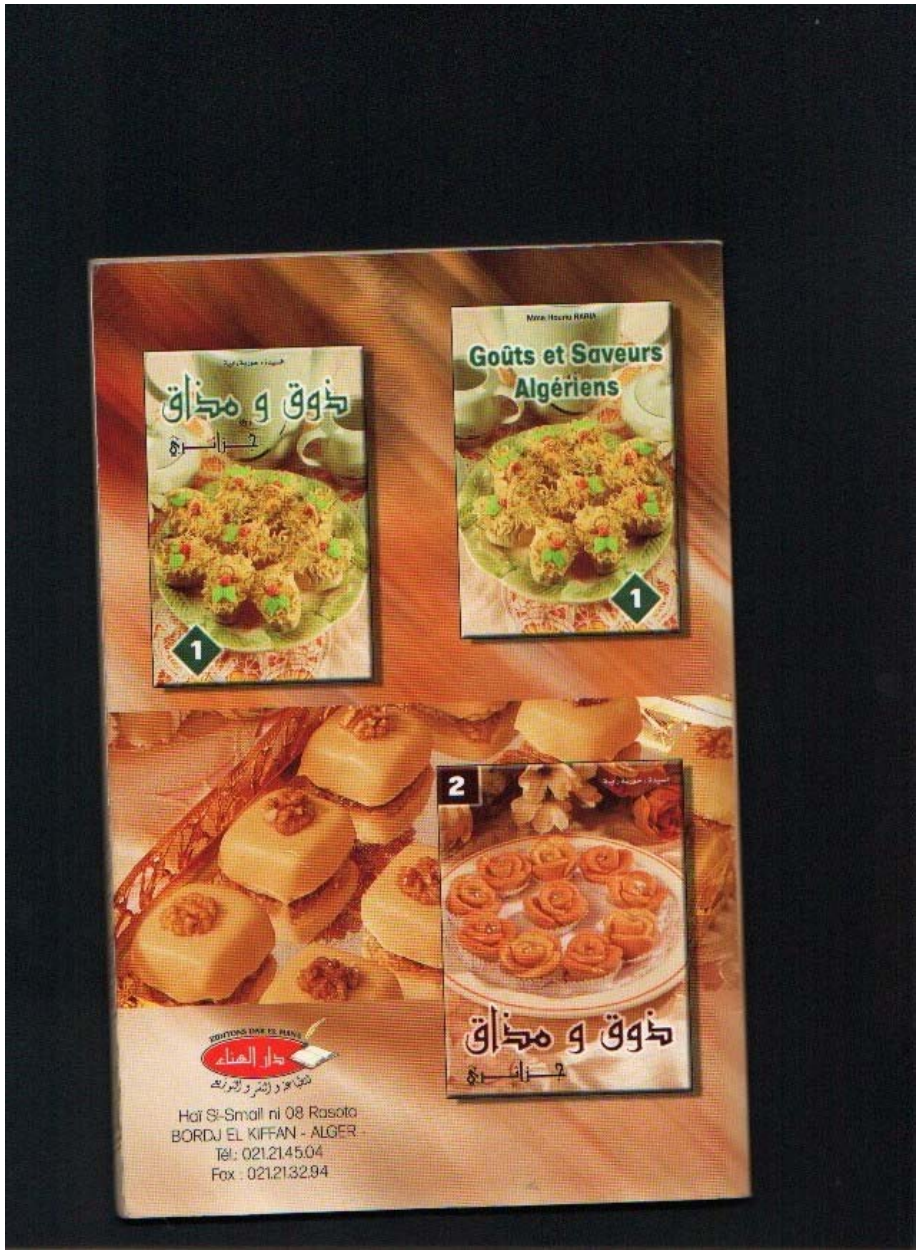
Préparation :

- Dans une terrine mettre les amandes, le sucre glace, l'arôme selon la couleur du gâteau et le beurre. Incorporer ensuite les blancs d'œufs un par un jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme, puis colorer une partie de cette pâte en verre pistache.
- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte d'amandes, puis découper des rondelles sur 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un verre ou un emporte pièce .
- Les mettre sur un plat beurré et fariné, puis les faire cuire à four moyen Th3 180°C pendant 08 à 10 mn. Et laisser refroidir.

Décoration :

- Etaler la pâte d'amandes préparée (Voir recette Corbeille de fruits) sur une table saupoudrer de sucre glace et découper des rondelles de 03 mm d'épaisseur avec un emporte pièce.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des gâteaux avec la gelée fondue.
- Poser les rondelles de pâte d'amandes sur les gâteaux en relevant les bords vers le haut, décorer avec quelques fruits secs et saupoudrer de sucre glace.




ذوق و مذاق
جزائرية
1
Mme Houria RABIA
Goûts et Saveurs Algériens
1
2
ذوق و مذاق
جزائرية
دار الهناء
Haï Si-Smaïl ni 08 Rasota
BORDJ EL KIFFAN - ALGER
Tél.: 021.21.45.04
Fax : 021.21.32.94